# RISOTO DE LIMÃO SICILIANO COM FILÉ DE SALMÃO

## **INGREDIENTES**

#### CALDO DO RISOTO:

Caldo do risoto:2 tabletes de caldo de legumes

Ervas finas (usei um pouco de alecrim e oregano)

2 litros de água

#### RISOTO:

Risoto:Azeite extra virgem

1/2 cebola picada

1 taça de vinho branco (comum)

1 1/2 limão siciliano espremido

Raspas de limão siciliano

500 g de risoto arboreo (tipo italiano)

200 g de queijo parmesão do tipo grana padano

1 colher de sopa de manteiga (sem sal)

Sal (a gosto)

### TEMPERO DO SALMAO:

Tempero do Salmão:1 filé de salmão

2 limões (verde comum)

sal

pimenta-do-reino

azeite extra virgem

### RECHEIO DO SALMÃO

Recheio do Salmão:1 pote de cream chease

## MODO DE PREPARO

### CALDO DO RISOTO:

Caldo do risoto:Em uma panela coloque a agua, o caldo de legumes e as ervas finas. Deixe ferver e reserve.

#### PARA FAZER O RISOTO

Para fazer o risoto:Em uma panela coloque o azeite e a cebola picada, em seguida adicione 500g de arroz arbóreo, mexa um pouco e coloque 1 taça de vinho branco.

Espere o vinho secar, então começe a adicionar o caldo de legumes com ervas que preparou, adicione o caldo conforme for secando, e também adicione junto aos poucos o suco de limão siciliano, quando estiver quase no pronto, adicione o queijo e mexa bem. Finalize com 1 colher de sopa de manteiga, mexa bem até que tudo se misture e fique bem cremoso. Sal a gosto. Sirva com um fio de azeite, junto com o salmão para acompanhar.

### TEMPERO DO SALMÃO:

Tempero do Salmão:Coloque o salmão em uma assadeira coberta com papel aluminio, adicione o suco do limão, sal e pimenta (a gosto), em seguida regue com bastante azeite. Leve ao forno por aproximadamemte 30 minutos.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://receitasface is rapidas.com.br/receita/48456-risoto-de-limao-siciliano-com-file-de-salmao.html}$